

DR and DR Robot Divider Rounder



DR Fixed dividing disc, manual pressing and dividing, powered rounding

DR Flex Interchangeable dividing disc, manual pressing and dividing, powered rounding

DR Robot Interchangeable dividing disc, hydraulically assisted dividing and rounding

DR Robot Automatic Interchangeable dividing disc, fully automatic work cycle, adjustable pressure times, variable rounding times, memory for up to 10 dividing and rounding programs

DR Robot Variomatic As DR Robot Automatic + variable pressure regulation, adjustable rounding speed and stroke, electronic weight setting



Low-pressure dividing system respects the dough and requires no physical effort from the operator.



Unique easy forward-tilting system helps you clean the robust dividing assembly without effort, saving time every day.



There's a choice of eight anodized coated aluminium dividing discs with stainless steel knives. The discs require minimal flour for dividing, are hygienic and can be cleaned in a dish-washer.



Interchangeable dividing disc (within 5 minutes) offers increased flexibility, a work range of 16 - 440 gr. and tilts forward for easy cleaning.

DR and DR Robot Divider Rounder



Type *	Divisions	Weight range (gr) **	Dough capacity (kg) **	Capacity (pcs/h) ***
2/30	30	25 - 85	0.8 - 2.6	6,000
3/30	30	30 - 100	0.9 - 3.0	6,000
3/36	36	25 - 85	0.9 - 3.1	7,200
3/52	52	16 - 45	0.8 - 2.3	10,400
4/09	9	100 - 440	0.9 - 4.0	1,800
4/14	14	130 - 250	1.8 - 3.5	2,800
4/30	30	40 - 130	1.2 - 3.9	6,000
4/36	36	30 - 110	1.1 - 4.0	7,200

* head depth of all dividing discs is 82mm ** depending on dough consistency *** depending on operator efficiency and production flow



On the Variomatic product quality is increased by additional parameters matching dividing discs with dough type: rounding speed and rounding stroke. The weight setting is programmable through the control panel.



Anodized aluminium dividing disc and stainless steel knife require minimal flour for dividing and are hygienic in use.



Heavy counter-weight provides stable footing. No damper is required and the stability of the machine protects the floor and adjacent furniture, at the same time it is easily movable.



All Daub bun divider rounders come standard with three synthetic rounding plates.

DR and DR Robot Divider Rounder



DR Fixed dividing disc, manual pressing and dividing, powered rounding

DR Flex Interchangeable dividing disc, manual pressing and dividing, powered rounding

DR Robot Interchangeable dividing disc, hydraulically assisted dividing and rounding

DR Robot Automatic Interchangeable dividing disc, fully automatic work cycle, adjustable pressure times, variable rounding times, memory for up to 10 dividing and rounding programs

DR Robot Variomatic As DR Robot Automatic + variable pressure regulation, adjustable rounding speed and stroke, electronic weight setting



Low-pressure dividing system respects the dough and requires no physical effort from the operator.



Unique easy forward-tilting system helps you clean the robust dividing assembly without effort, saving time every day.



There's a choice of eight anodized coated aluminum dividing discs with stainless steel knives. The discs require minimal flour for dividing, are hygienic and can be cleaned in a dish-washer.



Interchangeable dividing disc (within 5 minutes) offers increased flexibility, a work range of 0.6-15.5 oz. and tilts forward for easy cleaning.

DR and DR Robot Divider Rounder



Type *	Divisions	Weight range (oz) **	Dough capacity (lbs) **	Capacity (pcs/h) ***
2/30	30	0.9 - 3.0	1.7 - 5.6	6,000
3/30	30	1.1 - 3.5	2.0 - 6.6	6,000
3/36	36	0.9 - 3.0	2.0 - 6.7	7,200
3/52	52	0.6 - 1.6	1.8 - 5.2	10,400
4/09	9	3.5 - 15.5	2.0 - 8.7	1,800
4/14	14	4.6 - 8.8	4.0 - 7.7	2,800
4/30	30	1.4 - 4.6	2.6 - 8.6	6,000
4/36	36	1.1 - 3.9	2.4 - 8.7	7,200

* head depth of all dividing discs is 3.2" ** depending on dough consistency *** depending on operator efficiency and production flow



On the Variomatic product quality is increased by additional parameters matching dividing discs with dough type: rounding speed and rounding stroke. The weight setting is programmable through the control panel.



Anodized aluminum dividing disc and stainless steel knife require minimal flour for dividing and are hygienic in use.



Heavy counter-weight provides stable footing. No damper is required and the stability of the machine protects the floor and adjacent furniture, at the same time it is easily movable.



All Daub bun divider rounders come standard with three synthetic rounding plates.

DR en DR Robot verdeelopboller



DR Vaste verdeelschijf, handmatig verdelen, automatisch opbollen

DR Flex Verwisselbare verdeelschijf, handmatig verdelen, automatisch opbollen

DR Robot Verwisselbare verdeelschijf, hydraulisch verdelen en automatisch opbollen

DR Robot Automaat Verwisselbare verdeelschijf, volledig automatisch verdelen en opbollen, instelbare pers- en opboltijden met geheugen voor 10 verschillende programma's

DR Robot Variomaat Zoals DR Robot Automaat + instelbare drukregeling, variabele opbolsnelheid en opboluitslag, elektronische gewichtsinstelling



De verdeelschijf past de persdruk automatisch aan. De DR Robot is uitgerust met betrouwbare en gedegen elektronica evenals een stil en duurzaam hydraulisch systeem.



Door het kantelmechanisme is de verdeelschijf snel en makkelijk schoon te maken. Dit bespaart veel tijd en moeite.



Er is keuze uit acht verschillende geanodiseerde aluminium verdeelschijven met verdeelmessen van hoogwaardig rvs.



De verwisselbare verdeelschijf (in vijf minuten) biedt veel extra mogelijkheden en een gewichtsbereik van 16 - 440 gr.

DR en DR Robot verdeelopboller



Type *	Verdeling	Gewichtsbereik (gr) **	Deegcapaciteit (kg) **	Productie (st/h) ***
2/30	30	25 - 85	0.8 - 2.6	6,000
3/30	30	30 - 100	0.9 - 3.0	6,000
3/36	36	25 - 85	0.9 - 3.1	7,200
3/52	52	16 - 45	0.8 - 2.3	10,400
4/09	9	100 - 440	0.9 - 4.0	1,800
4/14	14	130 - 250	1.8 - 3.5	2,800
4/30	30	40 - 130	1.2 - 3.9	6,000
4/36	36	30 - 110	1.1 - 4.0	7,200

* hoogte van alle verdeelschijven is 82mm ** afhankelijk van de samenstelling van het deeg *** afhankelijk van gebruik en efficiency



Bij de Variomaat uitvoering kan de opbolkwaliteit worden verhoogd met extra instelmogelijkheden zoals snelheid en uitslag van de opbolplaat. Het gewicht van de deegstukken kan op het elektronisch bedieningspaneel worden ingesteld.



Een geanodiseerde aluminium verdeelschijf met een hoogwaardig RVS mes staan garant voor een hoge mate van hygiëne. Bij het verdelen en opbollen is weinig meel nodig.



Een stevige gietijzeren voet zorgt voor een stabiele machine, ook tijdens het opbollen. Een schokdemper is daardoor overbodig. Hierdoor wordt de vloer niet beschadigd. De wielen onder de voet maken de machine makkelijk verplaatsbaar.



Alle verdeelopbollers van Daub worden standaard geleverd met drie opbolplaten.

DR et DR Robot diviseuse-bouleuse



DR Disque diviseur fixé, pressage et division manuelle, action de boulage assistée

DR Flex Disque diviseur interchangeable, pressage et division manuelle, action de boulage assistée

DR Robot Disque diviseur interchangeable, division et action de boulage à assistance hydraulique

DR Robot Automatique Disque diviseur interchangeable, cycle de travail automatique complète, temps de division et boulage programmable jusqu'à 10 programmes

DR Robot Variomatique Comme DR Robot Automatique + régulation pressage flexible, vitesse de boulage et course ajustable, régulation de poids électronique



Le système de division à basse pression respecte la pâte et ne demande pas d'effort physique de la part de l'opérateur.



Un système unique basculant vers l'avant vous aide à nettoyer l'ensemble diviseur robuste sans effort afin de gagner du temps chaque jour.



Il y a un choix de huit disques diviseurs en aluminium anodisé traité en surface avec des couteaux en acier inoxydable.



Le disque diviseur interchangeable (en moins de 5 minutes) offre une flexibilité accrue, une plage de travail de 16 à 440 g et bascule vers l'avant pour un nettoyage facile.

DR et DR Robot diviseuse-bouleuse



Type *	Divisions	Poids plage (gr) **	Pâte capacité (kg) **	Capacité (pc/h) ***
2/30	30	25 - 85	0.8 - 2.6	6,000
3/30	30	30 - 100	0.9 - 3.0	6,000
3/36	36	25 - 85	0.9 - 3.1	7,200
3/52	52	16 - 45	0.8 - 2.3	10,400
4/09	9	100 - 440	0.9 - 4.0	1,800
4/14	14	130 - 250	1.8 - 3.5	2,800
4/30	30	40 - 130	1.2 - 3.9	6,000
4/36	36	30 - 110	1.1 - 4.0	7,200

* la profondeur de tête de tous les disques diviseurs est de 82 mm ** variable en fonction de la consistance de la pâte
*** variable en fonction de l'efficacité de l'opérateur et du flux de production



La Variomatique améliore la qualité des produits grâce à des paramètres supplémentaires qui permettent d'ajuster les disques diviseurs au type de pâte : la vitesse de boulage et la course de boulage. Le poids est programmable sur le panneau de commande.



Le disque diviseur en aluminium anodisé traité en surface et le couteau en acier inoxydable ne nécessitent qu'un minimum de farine pour diviser et sont hygiéniques à utiliser.



Grâce au contrepois lourd, le pied est stable. Aucun amortisseur n'est requis et la stabilité de la machine protège le sol et les meubles environnants, mais elle reste néanmoins facile à déplacer.



Toutes les diviseuses-bouleuses de Daub sont fournies de série avec trois plaques bouleuses synthétiques.

DR und DR Robot Teigteil und Rundwirker



DR fest eingebaute Teilscheibe, manuelles Teilen, maschinelles Rundwirken

DR Flex auswechselbare Teilscheibe, manuelles Teilen, maschinelles Rundwirken

DR Robot auswechselbare Teilscheibe, hydraulisch unterstütztes Teilen und Rundwirken

DR Robot Automatic auswechselbare Teilscheibe, vollautomatischer Arbeitszyklus, programmierbare Teil- und Rundwirkzeiten (10 Programme)

DR Robot Variomatic wie DR Robot Automatic, aber zuzüglich mit variabler Druckregulierung, Drehzahl und Hub für das Rundwirken einstellbar, elektronische Gewichtseinstellung



Die Teilvorrichtung arbeitet mit geringem Druck und schont so den Teig. Es ist kein manuelles Eingreifen des Bedieners erforderlich.



Der einzigartige und leicht zu bedienende Mechanismus klappt die Teileinheit mühelos hoch, um bei der täglichen Reinigung Zeit zu sparen.



Es sind acht verschiedene Teilscheiben aus eloxiertem Aluminium mit Edelstahlklingen lieferbar. Die Teilscheiben benötigen nur sehr wenig Mehl und sind geschirrspülertauglich.



Die auswechselbaren Teilscheiben (Umrüstzeit: 5 min) bieten eine hohe Flexibilität für Teiglinge zwischen 16 und 440 g.

DR und DR Robot Teigteil und Rundwirker



Typ*	Anzahl der Teiglinge	Gewichtsbereich (gr)**	Teigmenge (kg)**	Kapazität (Stck/h)**
2/30	30	25 - 85	0.8 - 2.6	6,000
3/30	30	30 - 100	0.9 - 3.0	6,000
3/36	36	25 - 85	0.9 - 3.1	7,200
3/52	52	16 - 45	0.8 - 2.3	10,400
4/09	9	100 - 440	0.9 - 4.0	1,800
4/14	14	130 - 250	1.8 - 3.5	2,800
4/30	30	40 - 130	1.2 - 3.9	6,000
4/36	36	30 - 110	1.1 - 4.0	7,200

* Tiefe aller Teilscheiben: 82 mm ** je nach Teigkonsistenz *** je nach Effizienz des Personals und der allg. Produktion



Beim Modell Variomatic wird die Produktqualität durch zusätzliche Parameter, mit denen Teilscheiben und Teigtyp aufeinander abgestimmt werden (Rundwirkdrehzahl und -hub), weiter gesteigert. Die Gewichtseinstellung kann über das Bedienfeld programmiert werden.



Die Teilscheiben aus eloxiertem Aluminium und die Edelstahlklingen benötigen sehr wenig Mehl zum Teilen und sind sehr hygienisch.



Sicherer Stand dank eines schweren Ausgleichsgewichts. Kein Dämpfer erforderlich – die Stabilität der Maschine schützt den Boden und benachbarte Einrichtungsgegenstände, ohne dass die Mobilität beeinträchtigt wird.



Alle Teigteiler und Rundwirker von Daub werden standardmäßig mit drei Rundwirkplatten aus Kunststoff geliefert.

DR y DR Robot divisoras boleadora



DR Disco divisor fijo, división manual, redondeo motorizado

DR Flex Disco divisor intercambiable, división manual, redondeo motorizado

DR Robot Disco divisor intercambiable, división y redondeo asistidos hidráulicamente

DR Robot Automatic Disco divisor intercambiable, ciclo de trabajo totalmente automático, tiempos de presión ajustables, tiempos de redondeo variables, memoria para hasta 10 programas de división y redondeo.

DR Robot Variomatic Como la DR Robot Automatic, más regulación variable de la presión, velocidad y recorrido de redondeo ajustable, ajuste electrónico de peso



El sistema divisor de baja presión cuida la masa y no requiere esfuerzo físico alguno del operador.



Sistema de inclinación hacia delante fácil y exclusivo que permite limpiar el conjunto divisor robusto sin esfuerzo, ahorrando tiempo cada día.



Hay ocho discos divisores revestidos de aluminio anodizado con cuchillas de acero inoxidable. Los discos requieren una cantidad mínima de harina para realizar la división, son higiénicos y aptos para el lavavajillas.



El disco divisor intercambiable (en 5 minutos) ofrece mayor flexibilidad, un ámbito de trabajo de 16 - 440 gr y se inclina hacia adelante para facilitar la limpieza.

DR y DR Robot divisoras boleadora



Modelo *	Divisiones	Ámbito de peso (gr) **	Capacidad de masa (kg) **	Capacidad (pz/h) ***
2/30	30	25 - 85	0.8 - 2.6	6,000
3/30	30	30 - 100	0.9 - 3.0	6,000
3/36	36	25 - 85	0.9 - 3.1	7,200
3/52	52	16 - 45	0.8 - 2.3	10,400
4/09	9	100 - 440	0.9 - 4.0	1,800
4/14	14	130 - 250	1.8 - 3.5	2,800
4/30	30	40 - 130	1.2 - 3.9	6,000
4/36	36	30 - 110	1.1 - 4.0	7,200

* la profundidad del cabezal de todos los discos divisores es de 82 mm ** dependiendo de la consistencia de la masa
*** depende de la eficiencia del operador y de producción



Con la Variomatic la calidad del producto incrementa debido a los parámetros adicionales que emparejan los discos divisores con el tipo de masa: velocidad y recorrido de redondeo. El ajuste de peso se programa en el panel de control.



Disco divisor revestido de aluminio anodizado y cuchilla de acero inoxidable que requieren una cantidad mínima de harina para la división y son higiénicos.



El contrapeso pesado proporciona una base de apoyo estable. No se requiere amortiguador y la estabilidad de la máquina protege el suelo y muebles adyacentes; además esta se puede mover de sitio fácilmente.



Todas las divisoras boleadoras de bollos de Daub disponen de serie de tres placas de redondeo sintéticas.

Делители-округлители DR и DR Robot



Модель DR Фиксированный разделительный диск, ручное разделение, идеальное округление

Модель DR Flex Сменный разделительный диск, ручное разделение, идеальное округление

Модель DR Robot Сменный разделительный диск, гидравлическое разделение и округление

Модель DR Robot Automatic Сменный разделительный диск, полностью автоматический рабочий цикл, программируемое время деления и округления теста (10 программ)

Модель DR Robot Variomatic DR Robot Automatic + настраиваемая регулировка давления, настраиваемая регулировка скорости и шага, электронная настройка веса



Разделительная система низкого давления бережно работает с тестом и не требует от оператора физических усилий.



Уникальная система наклона вперед для простого открытия, удобной и безопасной очистки, экономящая время.



Возможность выбора одного из восьми разделительных дисков, покрытых анодированным алюминием с ножами из нержавеющей стали.



Легко настраиваемый (за 5 минут) разделительный диск для оптимальной гибкости при делении теста от 16 до 440 г и наклон вперед для удобной очистки.

Делители-округлители DR и DR Robot



Модель DR

Модель DR Flex

Модель DR Robot

Модель DR Robot Automatic

Модель DR Robot Variomatic

Тип *	Деления	Весовой Диапазон (г) **	Вместимость (кг) **	Производительность (шт/ч) ***
2/30	30	25 - 85	0.8 - 2.6	6,000
3/30	30	30 - 100	0.9 - 3.0	6,000
3/36	36	25 - 85	0.9 - 3.1	7,200
3/52	52	16 - 45	0.8 - 2.3	10,400
4/09	9	100 - 440	0.9 - 4.0	1,800
4/14	14	130 - 250	1.8 - 3.5	2,800
4/30	30	40 - 130	1.2 - 3.9	6,000
4/36	36	30 - 110	1.1 - 4.0	7,200

* глубина для всех разделительных дисков - 82 мм ** зависит от консистенции теста
*** зависит от продуктивности оператора и процесса производства



В модели DR Robot Variomatic качество достигается за счет настроек движения, скорости и веса, которые регулируются на сенсорной консоли, а также благодаря подбору разделительных дисков в соответствии с типом теста.



Разделительный диск, покрытый анодированным алюминием, и нож из нержавеющей стали позволяют экономить количество муки, требуемое для деления, и очень гигиеничны.



Отличная устойчивость благодаря чугунному противовесу. Не нужно использовать демпферы; устойчивость машины защищает пол и мебель, при этом ее можно легко перемещать.



Все делители-округлители для булочек фирмы Daub обычно поставляются с тремя синтетическими округлительными пластинами.